



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA

PLANO DE ENSINO DE DISCIPLINA

Currículo

2015.1 / 2018.1 / 2025.1


Prof.ª Andréa Pereira Pinto
Coordenadora do Curso de Zootecnia

1. Identificação					
1.1. Unidade Acadêmica: Centro de Ciências Agrárias					
1.2. Curso(s): Zootecnia					
1.3. Nome da Disciplina: Alimentos e alimentação					
1.4. Código da Disciplina: AF0727					
1.5. Caráter da Disciplina: (X) Obrigatória () Optativa					
1.6. Regime de Oferta da Disciplina: (X) Semestral () Anual () Modular					
1.7. Carga Horária (CH) Total: 64	C.H. Teórica: 32	C.H. Prática: 32	C.H. EaD:	C.H. Extensão:	C.H. Prática como componente curricular – PCC ¹ (apenas para cursos de licenciatura):
1.8. Pré-requisitos (quando houver): CI0983					
1.9. Co-requisitos (quando houver):					
1.10. Equivalências (quando houver):					
1.11. Professor(a): Andréa Pereira Pinto e Pedro Henrique Watanabe					
2. Justificativa					
A presente disciplina subsidiará o acadêmico no conhecimento dos alimentos utilizados na alimentação animal, a importância de cada nutriente no balanceamento da ração, bem como os principais métodos de balancear as rações.					
3. Ementa					
Classificação e processamento dos alimentos destinados aos animais domésticos. Estudo dos alimentos volumosos, concentrados proteicos e energéticos. Fontes suplementares de vitaminas e minerais. Fatores antinutricionais. Fungos e micotoxinas. Aditivos. Ureia. Boas práticas de fabricação de ração. Métodos e cálculo de rações balanceadas e mistura mineral segundo o padrão de exigência nutritiva para diversas espécies animais.					

¹ O registro da carga horária de PCC deve ser realizado apenas como informação da característica do componente, sem ser somada com os demais elementos (CH prática, teórica, EAD e extensão), visto que a PCC pode estar diluída em qualquer um desses.

4. Objetivos – Geral e Específicos	
<p>Geral: O aluno deverá ser capaz de balancear rações para as diversas espécies animais de acordo com as características nutricionais dos alimentos e as exigências das espécies.</p> <p>Específicos: Abordagem sobre a classificação e processamento dos alimentos, suas características e fatores antinutricionais, micotoxinas, fontes de minerais e vitaminas, uso de aditivos, uréia, boas práticas de fabricação de ração e balanceamento de rações para as diversas espécies.</p>	
5. Descrição do Conteúdo/Unidades	Carga Horária
Unidades e Assuntos das Aulas Teóricas	
1. Termos, definições e conceitos mais utilizados na alimentação animal.	4
2. Classificação e processamento dos alimentos para a alimentação animal.	4
3. Características dos principais alimentos utilizados em rações para animais ruminantes e não ruminantes.	4
4. Fontes de minerais e vitaminas para animais domésticos.	2
5. Aditivos (definição, classificação e uso nas rações).	4
6. Ureia na alimentação de ruminantes.	2
7. Boas práticas de fabricação de ração para animais.	4
8. Fatores antinutricionais dos alimentos.	4
9. Fungos e micotoxinas em concentrados e volumosos.	4
Unidades e Assuntos das Aulas Práticas	
1. Principais métodos de formulação de rações.	4
2. Cálculo de rações para ruminantes.	12
3. Cálculo de rações para não ruminantes	12
4. Cálculo de mistura mineral.	4
6. Metodologia de Ensino	
Aulas teóricas expositivas com auxílio de recursos audiovisuais e quadro branco, aulas práticas com balanceamento de rações para ruminantes e não ruminantes. Sempre que possível os alunos são acompanhados por monitores que auxiliam, esclarecendo dúvidas durante a resolução dos exercícios.	
7. Atividades Discentes	
Balanceamento das rações e resolução de listas de exercícios a respeito do conteúdo teórico e prático, elaborado pelos monitores da disciplina.	
8. Avaliação	
Serão realizadas duas avaliações, correspondendo a 80% ou 70% do conceito, independente do exame final e trabalhos na forma de exercícios, seminários e/ou outros tipos de avaliação, correspondendo a 20% ou 30% do conceito, independente do exame final	
9. Bibliografia Básica e Complementar	
<p>Básica:</p> <p>ALVES, N.A. Utilização da ferramenta “Boas Práticas de Fabricação (BPF)” na produção de alimentos para cães e gatos. 2003. 95f. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Engenharia Agrícola, Universidade Estadual de Campinas, Campinas.</p> <p>BERCHIELLI, T.T.; PIRES, A.V.; OLIVEIRA, S.G. Nutrição de Ruminantes. Jaboticabal: Funep, 2011. 583p.</p> <p>BUTOLO, J.E. Qualidade de ingredientes na alimentação animal. Campinas, 2002. 430p.</p>	

McDONALD, P.; EDWARDS, R.A.; GREENHALGH, J.F.D.; MORGAN, C.A.; SINCLAIR, L.A.; WILKINSON, R.G. **Animal nutrition**. Seventh Edition, 2010, 714p. Disponível em: <http://gohardanehco.com/wp-content/uploads/2014/02/Animal-Nutrition.pdf>
MORRISON, F.B.; MORRISON, E.B.; MORRISON, S.H.; VEIGA, J.S. **Alimentos e alimentação dos animais: elementos essenciais para alimentar, cuidar e explorar os animais domésticos, incluindo aves**. 2 ed. Rio de Janeiro: USAID, 1966, 892p.

Complementar:

COUTO, H.P. **Fabricação de rações e suplementos para animais: gerenciamento e tecnologias**. Viçosa: CPT, 2008. 263 p.

ENSMINGER, M. E., OLDFIELD, J. E., HEINEMANN, W. N. **Feeds & nutrition**. 2. ed. California: Einsminger, 1990. 1524 p.

FAVERO, J.A.; CRESTANI, A.M.; PERDOMO, C.C. et al. **Boas práticas agropecuárias na produção de suínos**. Concórdia: Embrapa Suínos e Aves, 2003. 12p. Circular Técnica, 39.

INRA. **Alimentação dos animais monogástricos: suínos, coelhos e aves**. 2 ed. Ed. Roca, 2004. 262p.

LANA, R.P. **Nutrição e alimentação animal (mitos e realidades)**. Viçosa: UFV, , 2007. 344 p.

LEESON, S; SUMMERS, J.D. **Nutrition of the chicken**, 4 ed. Guelph: University Books, 2001, 590p.

MAYNARD, L.A.; LOOSLI, J.K.; HINTZ, H.F.; WARNER, R.G. **Nutrição Animal**, Livraria Freitas Bastos S.A. 3 ed, 1966, 736p.

MIZUBUTI, I.Y.; PINTO, A.P.; PEREIRA, E.S.; RAMOS, B.M.O. **Métodos laboratoriais de avaliação de alimentos para animais**. Londrina: EDUEL, 2009. 228p.

ROSTAGNO, H. S. **Tabelas Brasileiras para aves e suínos: composição de alimentos e exigências nutricionais**. 2.ed. Viçosa: UFV, 2024. 186 p.

SILVA, D.J.; QUEIROZ, A.C. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3ª ed. Viçosa: UFV, 2002. 235p.

UNIÃO INTERNACIONAL DAS SOCIEDADES DE MICROBIOLOGIA. COMISSÃO PARA ESPECIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS. **APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos: análise de perigos e pontos críticos de controle para garantir a qualidade e a segurança microbiológica de alimentos**. São Paulo, SP: Varela, 1997, 337p.

Prof.ª Andréa Pereira Pinto
Coordenadora do Curso de Zootecnia